



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії, Технології харчових виробництв	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський) освітній рівень	кафедри	технології м'яса технології хлібопродуктів і кондитерських виробів харчових технологій в ресторанній індустрії харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧІ

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ. РОЗДІЛ 1

Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 Технологія харчової продукції

Вчене звання - доцент кафедри технології м'яса

Досвід роботи – понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасниця понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівниця та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон

097 375 01 01

електронна пошта

tatagrin1201@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання – професор кафедри технології м'яса

Досвід роботи – 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- З 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибрежних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій

телефон

0677096521

електронна пошта

golovko.tatyana.10@gmail.com

**дистанційна
підтримка**

Moodle

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ. РОЗДІЛ 2

Самохвалова Ольга Володимирівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія і організація громадського харчування»

Науковий ступінь - кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 Технологія продуктів харчування

Вчене звання - професор кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 20 методичних розробок;
- співавторка більше 100 тематичних публікацій;
- співавторка 40 тематичних патентів;
- учасниця багатьох наукових і методичних конференцій.

телефон

+380661833270

електронна пошта

Sam55ov@gmail.com

**дистанційна
підтримка**

Moodle

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ. РОЗДІЛ 3

Юрченко Світлана Леонідівна



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство і торгівля продовольчими товарами», «Технологія продуктів харчування»

Науковий ступінь – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, спеціальність 181 «Харчові технології» (2020-2024 рр), з 2025 р - членкиня групи забезпечення;
- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників, 6 монографій, понад 55 наукових статей;
- учасниця понад 90 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, круглих столів, вебінарів

телефон

0679025953

електронна пошта

slurrchenko@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

Андрєєва Світлана Сергіївна



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування»

Науковий ступінь – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – більше 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій;
- співавторка 25 наукових статей та навчально-методичних розробок;
- учасниця понад 50 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон

0987401183

електронна пошта

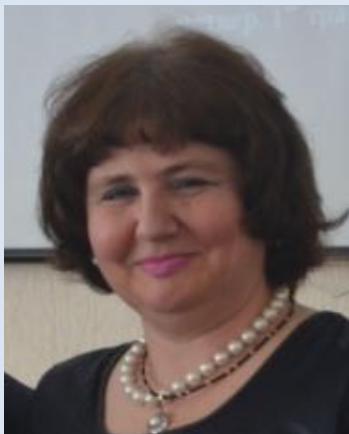
svetana783@ukr.net

дистанційн
а
підтримка

Moodle

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ. РОЗДІЛ 4

Погарська Вікторія Вадимівна



Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування

Науковий ступінь – доктор технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока

Досвід роботи – понад 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» спеціальності 181 «Харчові технології»;
- лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки;
- співавтор 10 монографій, 1 енциклопедії, 12 навчальних посібників (в т.ч. 3 тематичних);
- співавтор 240 наукових публікацій, включаючи статті в фахових виданнях України, наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, міжнародних виданнях Естонії, Польщі, США, Японії, Канади, Великобританії;
- науковий керівник/відповідальний виконавець держбюджетних та госпдоговірних тем за тематикою дисципліни;
- співавтор методичних розробок та тематичних публікацій за напрямом дисципліни;
- учасник міжнародних науково – практичних конференцій.

телефон	(067) 49 92 762	електронна пошта	viktoria.pogarskaya@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	-----------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність товаровознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні

Досвід роботи – понад 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор публікацій у фахових виданнях України (28), у наукометричних б.д., зокрема, Scopus, Web of Science Core Collection (3), міжнародних виданнях Естонії, Канади, Японії, США, Великобританії (15),
- співавтор 5 монографій, 2 навчальних посібників;
- співавтор 5 методичних розробок за напрямом дисципліни;
- співавтор понад 20 апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференцій

телефон	(097) 737 54 90	електронна пошта	olyaureva@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	-----------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з основ, принципів, підходів і закономірностей переробки сировини, технологічних процесів виробництва харчових продуктів, базуючись на розумінні сутності технологічних процесів та забезпечення їх якості відповідно до сучасних вимог законодавства
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, круглий стіл, кейс-завдання, курсова робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	– знати підходи щодо принципів формування асортименту харчових продуктів відповідної галузі з урахуванням споживчих властивостей, харчової цінності, технологічних можливостей виробництва та сучасних ринкових тенденцій, (K01, K02, K15, PR01, PR05) / тестування, усне опитування – вміти обґрунтовувати вибір технологічних процесів та режимів оброблення сировини з урахуванням фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних закономірностей, забезпечувати якість продукції (K1, K6, K15, K17, PR01, PR05, PR11) / практичні та лабораторні завдання – вміти організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва харчових продуктів та приймати обґрунтовані технологічні рішення (K6, K7, K8, K21, PR07, PR19) / ситуаційні задачі, практичні завдання – вміти здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції з використанням сучасних методів аналізу та оцінювати їх відповідність нормативним вимогам, (K6, K17, PR11) / лабораторні роботи, тестування – знати, як обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, (K21, PR13) / практичні завдання – вміти виконувати технологічні розрахунки та аналізувати ефективність використання ресурсів (K20, PR24) / розрахункові роботи, лабораторні роботи, контрольні завдання – вміти організовувати екологічно безпечні технологічні процеси, здійснювати утилізацію відходів та забезпечувати дотримання принципів сталого розвитку у виробництві харчових продуктів (K10, PR17) / кейс-завдання, проєктні роботи – вміти розробляти та удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності на основі аналізу світових тенденцій, обґрунтовувати вибір сировини і технологічних рішень та оцінювати їх вплив на якість і безпечність продукції (K19, PR08) / лабораторні роботи, практичні завдання, захист індивідуальних проєктів. – вміти працювати в команді та автономно, формувати комунікаційну стратегію презентувати результати діяльності та брати участь у професійних дискусіях (K7, K8, K26, PR19, PR21) / групові проєкти, презентації, захист КР
Обсяг і форми контролю	РОЗДІЛ 1 (4 семестр) – 4 кредити ECTS (120 годин): 24 години лекції, 42 години лабораторні заняття; 54 години самостійної роботи; підсумковий контроль – іспит РОЗДІЛ 2 (4 семестр) – 4 кредити ECTS (120 годин): 24 години лекції, 42 години лабораторні заняття; 54 години самостійної роботи; підсумковий контроль – іспит РОЗДІЛ 3 (5 семестр) – 4 кредити ECTS (120 годин): 24 години лекції, 42 години лабораторні заняття; 54 години самостійної роботи; підсумковий контроль – іспит РОЗДІЛ 4 (5 семестр) – 4 кредити ECTS (120 годин): 24 години лекції, 42 години лабораторні заняття; 54 години самостійної роботи; підсумковий контроль – іспит Курсова робота (5 семестр)

Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компет енції	ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К 05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт К 07. Здатність працювати в команді К 08 Здатність працювати автономно К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища К 15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 17 Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К 20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К 21 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема для підприємств	Програ мні результ ати навчан ня	ПР 01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення ПР 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю) ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема підприємств харчової промисловості, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і
---------------------	--	---	---

харчової промисловості

К 26 Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію

власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ). РОЗДІЛ 1

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ). РОЗДІЛ 1					
Лекція 1 (Л1)	Загальна характеристика та властивості м'ясної сировини. Первинна обробка м'яса	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Технологія виробництва натуральних та січених напівфабрикатів	Са мос тій на роб ота	Функціонально-технологічні властивості сировинних компонентів м'ясних виробів (емульгуюча, жирозв'язуюча, водозв'язуюча, драглеутворююча здатність). Поняття про термічний стан м'яса: парне, охолоне, охолоджене, підморожене, заморожене. Особливості технології натуральних, панірованих, січених напівфабрикатів та пельменів. Особливості виробництва варених ковбасних виробів Особливості виробництва копчених ковбасних виробів Технологія переробки крові та субпродуктів Методи контролю м'ясної продукції.
Лекція 2 (Л2)	Технологія м'ясних натуральних та січених напівфабрикатів				
Лекція 3 (Л3)	Технологія ковбасних виробів (варених ковбас, сосисок, сардельок, копчених, ліверних ковбас)	Лабораторне заняття 2 (ЛЗ 2)	Технології виробництва ковбасних виробів та продуктів зі свинини, яловичини і баранини		Асортимент продукції з м'яса птиці. Принципова технологічна схема виробництва. Особливості окремих технологічних стадій. Апаратурне оснащення. Методи контролю готової продукції.
Лекція 4 (Л4)	Технологія виробництва продуктів зі свинини, яловичини і баранини (копченостей)				
Лекція 5 (Л5)	Технологія переробки птиці. Первинна обробка.	Лабораторне заняття 3 (ЛЗ 3)	Технології продукції з м'яса птиці		Технології виробництва напівфабрикатів з яєць сільськогосподарської птиці
Лекція 6 (Л6)	Технології продукції з м'яса птиці				
Лекція 7 (Л7)	Загальна характеристика технологічних процесів переробки яєць сільськогосподарської птиці	Лабораторне заняття 4 (ЛЗ 4)	Технології виробництва продукції з яєць сільськогосподарської птиці		Риба як промислова сировина. Холодильна обробка риби. Посол та маринування. Технології виробництва пряної та маринованої продукції Технології виробництва копченої продукції Технології виробництва сушеної та в'яленої продукції Технології виробництва напівфабрикатів та кулінарних виробів Методи контролю готової продукції.
Лекція 8 (Л8)	Риба як промислова сировина. Холодильна обробка риби.	Лабораторне заняття 5 (ЛЗ 5)	Технології виробництв солоної та маринованої риби		
Лекція 9 (Л9)	Технології пряної та маринованої рибної продукції				
Лекція 10 (Л10)	Технології виробництва копченої та сушеної рибної продукції	Лабораторне заняття 6 (ЛЗ 6)	Технології виробництва копченої риби		

Лекція 11 (Л11)	Технології жирів тваринного походження	Лабораторне заняття 7 (ЛЗ 7)	Технології виробництв оліє-жирової продукції		Технологія жирів тваринного походження Технологіє рослинних олій Технологія маргарину. Технологія майонезів
Лекція 12 (Л12)	Технології рослинних олій				

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ). РОЗДІЛ 2

Лекція 1 (Л1)	Технологія солоду	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Моделювання технологічних процесів	Само стійн а робот а	Особливості спеціальних видів солодів. Іконографічні моделі технологічних процесів. Підготовка до виконання ЛЗ 1
Лекція 2 (Л1)	Технологія пива		Технологія пивоварного і виноробного виробництв		Асортимент пива. Методи контролю пива. Підготовка до виконання ЛЗ 2
Лекція 3 (Л1)	Технологія вина	Лабораторне заняття 2 (ЛЗ 2)			Асортимент вина. Правила проведення дегустації вин. Методи контролю вина. Підготовка до виконання ЛЗ 2
Лекція 4 (Л1)	Технологічний потенціал зерна		Технологічні властивості зерна і технологія борошна		Хлібопекарські властивості зерна Методи контролю зерна. Підготовка до виконання ЛЗ 3
Лекція 5 (Л1)	Технологія борошна	Лабораторне заняття 3 (ЛЗ 3)			Показники якості борошна. Особливості різних видів помелів борошна. Методи контролю якості борошна. Підготовка до виконання ЛЗ
Лекція 6 (Л6)	Технологія цукру		Технологія якості цукру, крохмалю і крохмалепродуктів		Асортимент і особливості технології коричневого цукру. Методи контролю якості цукру. Підготовка до виконання ЛЗ 4
Лекція 7 (Л7)	Технологія крохмале-патокового виробництва	Лабораторне заняття 4 (ЛЗ 4)			Особливості технології крохмалю з кукурудзи. Модифіковані крохмалі. Методи контролю патоки. Підготовка до виконання ЛЗ 4
Лекція 8 (Л8)	Технологія карамельних виробів		Технологія карамельних і шоколадних виробів		Асортимент карамельних виробів. Особливості обробки поверхні, загортання, фасування, пакування карамелі. Методи контролю якості карамелі.
Лекція 9 (Л9)	Технологія шоколадних виробів	Лабораторне заняття 5 (ЛЗ 5)			Особливості виготовлення десертного і звичайного шоколаду. Методи контролю шоколаду. Підготовка до виконання ЛЗ 5
Лекція 10 (Л10)	Технологія хлібобулочних виробів	Лабораторне заняття 6 (ЛЗ 6)	Технологія хлібобулочних виробів		Асортимент виробів. Технологічні властивості хлібопекарських дріжджів. Методи контролю якості хліба. Підготовка да виконання ЛЗ 6

Лекція 11 (Л11)	Технологія макаронних виробів		Технологія макаронного і харчоконцентратного виробництв		Італійська класифікація макаронних виробів. Методи контролю макаронних виробів. Підготовка до виконання ЛЗ 7.
Лекція 12 (Л12)	Технологія харчоконцентратів	Лабораторне заняття 7 (ЛЗ 7)			Особливості технології харчових концентратів отриманих екструзією. Методи контролю харчоконцентратів. Підготовка до виконання ЛЗ 7

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ). РОЗДІЛ 3					
Лекція 1 (Л1)	Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії	Лабораторн е заняття 1, 2 (ЛЗ 1, 2)	Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії	С а м о с т і й н а р о б о т а	Складові ресторанної індустрії в Україні Основні тенденції сучасного виробництва харчової продукції Основні стадії технологічного процесу виробництва харчової продукції. Загальні принципи організації робочих місць при виробництві кулінарної продукції. Поняття якості кулінарної продукції. Чинники, що формують якість кулінарної продукції. Показники якості продукції. Значення та характеристика механічних способів оброблення сировини Значення та характеристика гідромеханічних способів оброблення сировини Значення та характеристика теплообмінних способів оброблення сировини. Теплове оброблення: позитивні та негативні сторони. Санітарне значення теплового оброблення
Лекція 2 (Л2)	Способи оброблення сировини та напівфабрикатів				
Лекція 3 (Л3)	Способи оброблення сировини та напівфабрикатів				
Лекція 4 (Л4)	Технологія страв із овочів, плодів і грибів	Лабораторн е заняття 3 (ЛЗ 3)	Технологія страв з овочів, плодів і грибів. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Технологія холодних страв та закусок		Технологія страв з овочів, плодів і грибів
Лекція 5 (Л5)	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів			Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	
Лекція 6 (Л6)	Технологія холодних страв та закусок			Технологія холодних страв та закусок	

Лекція 6 (Л6)	Технологія борошняних кулінарних страв	Лабораторн е заняття 4 (ЛЗ 4)	Технологія борошняних кулінарних страв. Технологія страв з яєць, яйцепродуктів та сиру кисломолочного		Технологія борошняних кулінарних страв
Лекція 7 (Л7)	Технологія страв з яєць, яйцепродуктів та сиру кисломолочного				Технологія страв з яєць, яйцепродуктів та сиру кисломолочного

Лекція 8 (Л8)	Технологія страв з м'яса та субпродуктів	Лабораторн е заняття 5 (ЛЗ 5)	Технологія страв з м'яса та субпродуктів. Технологія страв з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини	С а м о с т і й н а р о б о т а	Технологія страв з м'яса та субпродуктів
Лекція 9 (Л9)	Технологія страв із сільськогосподарської птиці, кролика, дичини				Технологія страв із сільськогосподарської птиці, кролика та дичини
Лекція 10 (Л10)	Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря	Лабораторн е заняття 6 (ЛЗ 6)	Технологія страв з риби та нерибних продуктів моря. Технологія супів. Технологія соусів		Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря
Лекція 11 (Л11)	Технологія супів. Технологія соусів				Технологія супів. Технологія соусів
Лекція 12 (Л12)	Технологія солодких страв Технологія напоїв	Лабораторн е заняття 7 (ЛЗ 7)	Технологія солодких страв Технологія напоїв		Технологія солодких страв з гелеподібною, піноподібною структурою Технологія коктейлів, напоїв

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ). РОЗДІЛ 4

Лекція 1 (Л1)	Методи та принципи консервування плодів та овочів	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Технологія концентрованих томатопродуктів	С а м о с т і й н а р о б о т а	Сутність основних методів консервування плодів та овочів
Лекція 2 (Л2)	Технологія концентрованих томатопродуктів та овочевих соків				Технологія концентрованих томато-продуктів. Підготовка до ЛЗ 1.
Лекція 3 (Л3)	Технологія овочевих натуральних консервів і маринадів, овочевих закусочних консервів	Лабораторне заняття 2 (ЛЗ 2)	Технологія плодово-ягідних соків та концентрованих продуктів		Технологія овочевих натуральних консервів і маринадів, овочевих закусочних консервів
Лекція 4 (Л4)	Технологія плодово-ягідних соків та концентрованих продуктів				Технологія плодово-ягідних соків та концентрованих продуктів. Підготовка до ЛЗ 2
Лекція 5 (5)	Технологія плодоовочевих консервів виготовлених біохімічними способами	Лабораторне заняття 3 (ЛЗ 3)	Технологія плодоовочевих сушених та заморожених продуктів		Технологія плодоовочевих консервів виготовлених біохімічними способами
Лекція 6 (Л6)	Технологія сушених та заморожених плодів та овочів				Технологія сушених та заморожених плодів та овочів. Підготовка до ЛЗ 3.
Лекція 7 (Л7)	Технологія питного молока та вершків	Лабораторне заняття 4 (ЛЗ 4)	Технологія питного молока та вершків		Технологія питного молока та вершків. Підготовка до ЛЗ 4.
Лекція 8 (Л8)	Технологія кисломолочних напоїв та сметани				Технологія кисломолочних напоїв та сметани
Лекція 9 (Л9)	Технологія кисломолочного сиру та сиркових виробів	Лабораторне заняття 5 (ЛЗ 5)	Технологія кисломолочних продуктів та технологія морозива		Технологія кисломолочного сиру та сиркових виробів.
Лекція 10 (Л10)	Технологія морозива				Технологія морозива. Підготовка до ЛЗ 5.
Лекція 11 (Л11)	Технологія вершкового масла	Лабораторне заняття 6 (ЛЗ 6)	Технологія вершкового масла, натуральних та плавлених сирів		Технологія вершкового масла.
Лекція 12 (Л12)	Технологія натуральних та плавлених сирів				Технологія натуральних та плавлених сирів. Підготовка до ЛЗ 6.
		Лабораторне заняття 7 (ЛЗ 7)	Підсумкове заняття з харчових технологій продуктів з плодів, овочів та молока		Технології продуктів з плодів, овочів та молока. Підготовка до ЛЗ 7

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

РОЗДІЛ 1

Ос
но
вн
а
літ
ер
ату
ра

1. Перцевой Ф. В., Ладика В. І., Пивоваров П. П., Гринченко О. О., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б., Мельник О. Ю., Котляр О. В., Омельченко С. Б., Діхтярь А. М., Андреева С. С. Загальні технології харчової промисловості: навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2. – Харків : Діса плюс, 2021. – 292 с.

2. Перцевой Ф. В., Ладика В. І., Пивоваров П. П., Гринченко Н. Г., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б., Мельник О. Ю., Котляр О. В., Маренкова Т. І., Омельченко С. Б., Боковець С. П., Діхтярь А. М. Загальні технології харчової промисловості: навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2. – Харків : Діса плюс, 2021. – 204 с.

3. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса (у схемах і таблицях) : навч. посібник. / М. О. Янчева, О. Б. Дроменко, В. А. Большакова, В. М. Онищенко; Харківський державний ун-т харч. та торг. – Х., 2022. – 230 с.

М
е
т
о
д
и
ч
н
е
з
п
е
ч
е
н
н
я

1. Гринченко Н.Г., Желєва Т.С., Головка Т.М. Харчові технології. Розділ 1 : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

2. Гринченко Н.Г., Желєва Т.С., Головка Т.М. Харчові технології. Розділ 1 : опорний конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

3. Гринченко Н.Г., Желєва Т.С., Головка Т.М. Харчові технології. Розділ 1 : методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

4. Гринченко Н.Г., Желєва Т.С., Головка Т.М. Харчові технології. Розділ 1 : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

5. Юрченко С.Л., Погарська В.В., Самохвалова О.В., Желєва Т.С. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2024. 41 с.

РОЗДІЛ 2

Ос
но
вн
а
літ
ер
ату
ра

1. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник / за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 284 с.

2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ. ПрофКнига, 2024. 516 с.

3. Гревцева Н.В. Технологія макаронних виробів : навч. посібник/ Н.В. Гревцева, М.В. Артамонова, Н.В. Черкашина – Х.: ХДУХТ, 2019. – 188.

4. Чинні нормативні документи на продукцію хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей

М
ет
од
ич
не
за
бе
зп
еч
ен
ня

1. Самохвалова О.В. Харчові технології. Розділ 2.: робоча програма з дисципліни Харчові технології. Розділ 1.: робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

2. Самохвалова О.В. Харчові технології. Розділ.2.: опорний конспект лекцій. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

3. Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Касабова К. Р. Харчові технології. Практикум : навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. Х. : ДБТУ, 2023. 417 с.

4. Юрченко С.Л., Погарська В.В., Самохвалова О.В., Желєва Т.С. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2024. 41 с

РОЗДІЛ 3

Ос
но
вн
а
літ
ер
ату
ра

1. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії. Навч. посібник : в 4 частинах. Частина 1 : Теорія та практика системного підходу для діагностики та проектування кулінарної продукції / О.О Гринченко, М.Б. Колеснікова, С.Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С.Б. Омельченко. вид. Харків.: ДБТУ, 2022. 126 с.

2. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

3. Стахміч Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник. Київ: Видавництво Грамота, 2020. 280 с.

4. Основи харчування : підручник / М.І. Кручаниця та ін. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

5. Доценко В. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Кондор, 2021. 292 с.

6. Головка О. М. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : КНТ, 2020. 350 с.

М
ет
од
ич
не
за
бе
зп
еч
ен
ня

1. Матеріали дисципліни «Харчові технології. Розділ 3» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: <https://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1334>.

2. Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Робоча програма з дисципліни «Харчові технології. Розділ 3. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2024. 18 с.

3. Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Харчові технології. Розділ 3. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2022. 50 с.

4. Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Конспект лекцій з дисципліни «Харчові технології. Розділ 3. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2023. 147 с.

7. Ощипок І. М., Петришин Н. З., Бліщ Р. О. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : підручник. Львів : Вид-во ЛТЕУ, 2022. 444 с.

8. Технологія виробництва кулінарної продукції: навч. посіб. Ірпінь: Університет ДФС України, 2024. 180 с.

М
ет
о
д
ич
не
за
бе
зп
еч
ен
ня

5. Юрченко С.Л., Погарська В.В., Самохвалова О.В., Желева Т.С. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2024. 41 с.

6. Юрченко С. Л., Андрєєва С.С. Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни «Харчові технології. Розділ 3. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2022. 17 с.

7. Юрченко С. Л., Андрєєва С.С. Пакет тестових завдань для підсумкового та поточного контролю з дисципліни «Харчові технології. Розділ 3» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2022. 36 с.

8. Юрченко С. Л., Андрєєва С.С. Екзаменаційні питання з дисципліни «Харчові технології. Розділ 3» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ, 2022. 11 с.

РОЗДІЛ 4

1. Загальні технології харчових виробництв: навч. посіб. /О.А. Савченко, О.В. Грек, А.В. Тимчук, О.М. Очколяс. Київ : Компринт, 2020. 277 с.

2. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби /За ред. Б.Л. Флауменбаума. К.: Вища школа, 2015. 301 с.

3.Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник / К. В. Калайда та ін. Мелітополь : Люкс, 2017. 291 с.

4. Основи харчових технологій: навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробець, С.С. Стоєв. Харків: Факт, 2016. ч. 1. 152 с.

5. Основи харчових технологій: навчальний посібник / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, А.А.Берестова, О.О. Юр'єва, Н.П. Максимова, К.С. Балабай. Харків: Факт, 2016. ч. II. 151 с.

6 Загальні технології харчової промисловості. Методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосєва; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. Харків: Факт, 2018. 100 с.

7. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. – Харків : ХДУХТ, 2018. – 202 с.

М
е
т
о
д
и
ч
н
е
з
а
б
е
з
п
е
ч
н
я
1. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія концентрованих томатопродуктів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 48 с.

2. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія плодово-ягідних соків та концентрованих продуктів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 76 с.

3. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія плодовоовочевих сушених та заморожених продуктів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 32 с.

4. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія питного молока та вершків» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 60 с.

5. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія кисломолочних продуктів та технологія морозива» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 32 с.

6. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія вершкового масла, натуральних та плавлених сирів» Іля студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 32 с.

7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни

«Загальні технології харчової промисловості» / Р.Ю. Павлюк, Н.В. Коробець, Н.П. Максимова, С.М. Лосєва. Харків : ХДУХТ, 2016. 128 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/09/pol-org-op-25rv1.pdf>)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	підсумкове оцінювання – іспит
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/10/norm-b-acad-pol1v.pdf>)

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність